

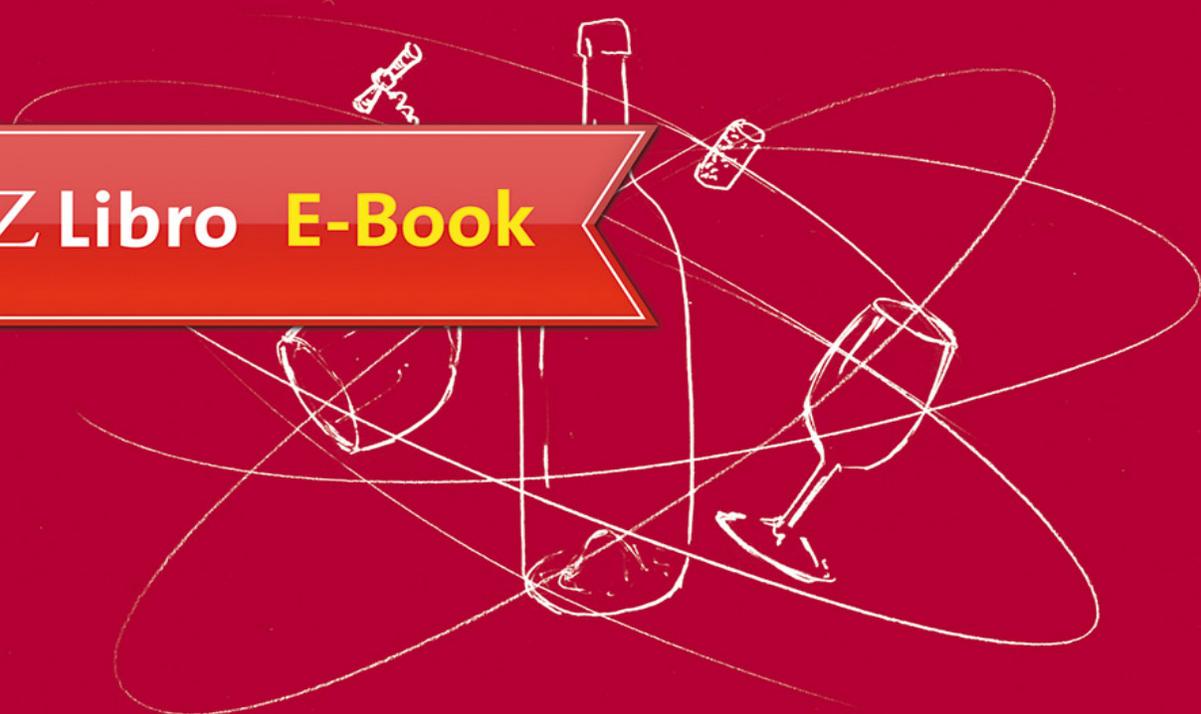
# WEIN? KELLER!

---

101 Fragen  
aus der Welt  
der edlen Tropfen  
beantwortet  
von  
Peter Keller

---

Verlag  
Neue Zürcher Zeitung



NZZ Libro **E-Book**

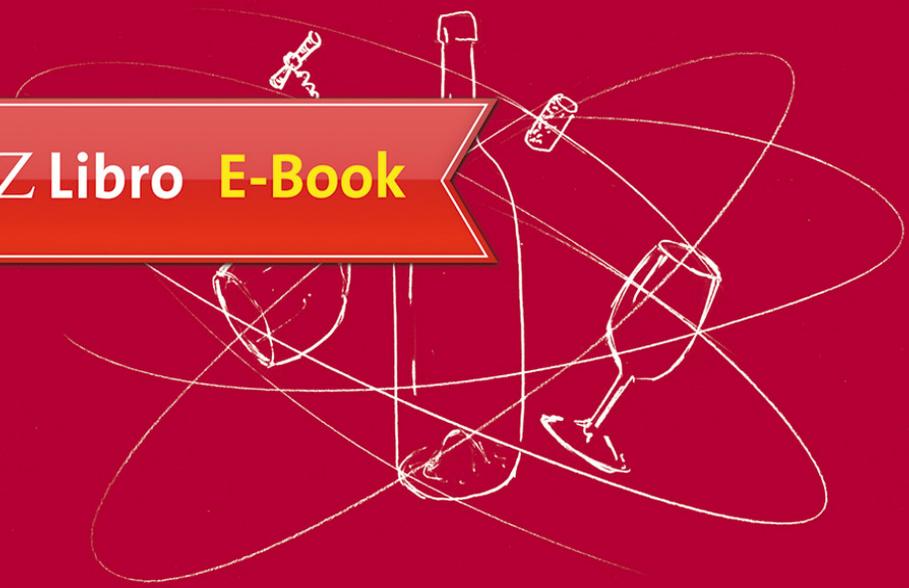
# WEIN? KELLER!

---

101 Fragen  
aus der Welt  
der edlen Tropfen  
beantwortet  
von  
Peter Keller

---

Verlag  
Neue Zürcher Zeitung



NZZ Libro **E-Book**



# **WEIN? KELLER!**

---

101 Fragen aus der Welt der edlen Tropfen  
beantwortet von  
Peter Keller

---

Illustriert von Philipp Luder

---

Verlag Neue Zürcher Zeitung

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2012 Verlag Neue Zürcher Zeitung, Zürich

Lektorat: Jens Stahlkopf, Berlin | [www.lektoratum.com](http://www.lektoratum.com)

Gestaltung Umschlag: unfolded, Zürich

Gestaltung, Satz: Gaby Michel, Hamburg

Datenkonvertierung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

>Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechts.

ISBN Print 978-3-03823-792-1

ISBN E-Book 978-3-03823-956-7

[www.nzz-libro.ch](http://www.nzz-libro.ch)

NZZ Libro ist ein Imprint der Neuen Zürcher Zeitung

## VORWORT

Peter Keller kenne ich seit vielen Jahren und verfolge seine Entwicklung vom engagierten Weinkonsumenten zum hoch professionellen Weinjournalisten mit Bewunderung. Herausragend dabei ist neben seiner Liebe zum Wein seine faire, kompetente Berichterstattung, die sich wohltuend vom PR-Geschrei mancher seiner Berufskollegen abhebt. Peter Keller geht es immer um eine objektive, fachlich einwandfreie Kommentierung der Weinszene, die teils bewusst auch Regionen und Weine abseits der ausgetretenen Pfade einschliesst.

Seit drei Jahren beantwortet Peter Keller auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller) Fragen von Lesern rund um den Wein. Diese Fragen mit Peter Kellers leicht verständlichen, sachkundigen Antworten sind in diesem gelungenen Band in sechs verschiedenen Kapiteln veröffentlicht und dürften für jeden Weinliebhaber eine hochinteressante Lektüre darstellen.

Ich gratuliere Peter Keller zum gelungenen Werk und freue mich, wenn möglichst viele Weininteressierte von seinem Wissen profitieren können.

*Philipp Schwander, Master of Wine*

Zürich, im Juni 2012

## OHNE VERSTAND ZU GENIESSEN

Hallo Sie! Was gibt es Schöneres, als in der Toskana mit einem Weinglas in der Hand auf einer Anhöhe im Liegestuhl zu liegen? Der Boden mit feinem weissgrauem Kies ausgelegt. In der Luft der spannungslösende Duft von Zypressen. Im Ohr das eindringliche Zirpen der Zikaden. Aus der Ferne das charmante Knattern eines perforierten Fiat-Auspuffs (ob Fiat Auspuffe von Beginn an durchlöchert produziert?). Dazu ein Crostino mit fein gehackten aromatischen Tomaten in den Mund. Olivenöl und Kräutchen runden die Köstlichkeit ab. Entspannung pur.

Zürich, 17.30 Uhr, typische Apérozeit in einer Kanzlei. Urs P., es könnten auch ich oder du sein, fällt in der Runde eine Ehre zu. Er darf den Wein als Erster degustieren. Oder besser, muss. Urs war noch nie der Eloquenteste. Und Wein trinkt er normalerweise für den Rausch. Er tut, was er zigfach beobachtet hat und greift das Weinglas am Fuss. Er glaubt, dieses nun ein paarmal im Kreis schwingen zu müssen. Warum, hat er sich noch nie überlegt. Dann nippt er daran, saugt einen Hauch von Rot ein, im Glauben, schliesslich Sätze zum Besten geben zu müssen, die selbst Goethes Faust und damit des Pudels Kern zu einer Randnotiz der Literaturgeschichte degradieren würden.

Jetzt was Schlaues sagen? Unmöglich. Sein Herz rast, das Milieu unter seinen Achseln wechselt den Aggregatzustand – von fest zu gasförmig. Und kondensiert am Hemd. Sein Mund spricht das, was ihm sein Gehirn spontan zur Zunge liefert: «Hmmm, eindeutig sonnengereift, Himbeere, äh, und Brombeere, Kräuter, ja Kräuter, leicht wiesig, Sonne, Grill, Churrasco, spanische Hazienda, dezente Blüte, aber doch blühend, oh blumig halt... und herb, herb... wie ein brennender Gummireifen in Marseille, äh, Banlieue, Rauchpetarde... sur le pont d'Avignon... oui, oui...».

Könnte der Wein mithören, was wir so allerlei Unverschämtes über ihn erzählen, würde er sich fluchtartig wieder in die Traube zurückziehen. Urs P. gehört zu den Normalos. Findet man beim Weintrinken schnell diejenigen,

die gleich ticken, kann man es aushalten. Sonst gilt: In vino degusto panicum.

Neben Urs gibt es noch die anderen: den Kenner und den Flatrate-Partygänger. Der Kenner ist dezent. Er trägt ein Sakko, darunter ein Oxford-Button-down-Hemd, dunkle Baumwollhosen, einen unauffälligen Ledergurt und makellose Lederschuhe. Man erkennt ihn sprachlich an Sätzen wie: «Man spürt den zart perlartigen Regen, der auf die Trauben gerieselte ist – und dieses Bouquet! Ein klassischer Bordeaux.» Der Flatrate-Partygänger dagegen fällt auf. Er trägt Crocs, Adiletten oder sonstiges Schuhwerk, bei dem die Evolution Pause gemacht hat, Jeans mit weissen Ornamenten und als Oberteil blinkt ein wild glitzerndes Ed-Hardy-Shirt. Bei ihm bilden Alkohol und Blut rasch eine Einheit, sodass er schon nach drei Minuten mit ausnahmslos jedem im Raum Duzis gemacht hat. Er glänzt mit minimaler Sprache, direkt aus dem Stammhirn: «Ey Mann geil, Bier – und dann noch rotes!»

Eigentlich wäre es einfach. Wir nehmen einen Schluck. Und schlucken den runter. Wir spüren, wie die Tannine unsere Zunge gerben. Wir finden das gut, weil wir glauben, nur ein teurer Wein sei dazu in der Lage. Wir hoffen, dass die Polyphenole die freien Radikale fangen. Und beiläufig unsere Arterien vor Kalk bewahren. Wären da nicht all die Fragen.

Wo ist eigentlich der Zapfen, von dem alle reden, aber den niemand sieht? Und was haben die Moutons vom Château Mouton Rothschild mit Schafen zu tun? Von welchem Ochsen stammen die Öchslegrade ab? Oder ist der Öchslegrad ein Trostpreis für diejenigen, die es nicht zum Master of Wine gebracht haben? Und wo wohnt eigentlich dieser Müller-Thurgau?

Fragen über Fragen. Von der ersten Antwort bist du nur noch eine Seite entfernt. Geniess die Lektüre – wir haben ja eben Duzis gemacht. Prost!

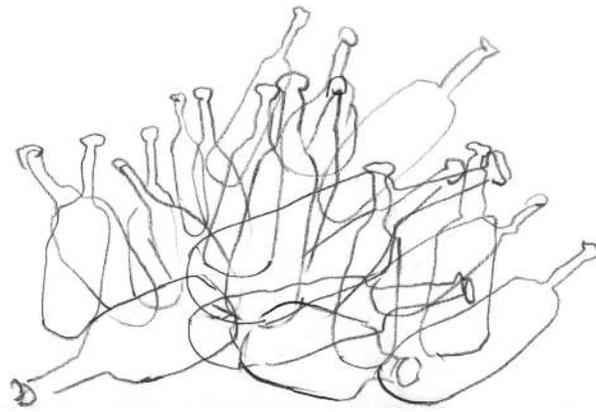
*Fabian Unteregger, Comedian*

## EINLEITUNG

Wein bewegt. Wein ist Kultur und Genuss. Ein grosser Wein berührt das Herz und bleibt unvergessen. Wein regt zu guten Gesprächen an, über den Wein selber, aber auch zu anderen Themen. Über Wein wird geschrieben, in Zeitungen, Zeitschriften, auf elektronischen Plattformen. Gelegentlich klug, vielfach belanglos, oft von irgendwelchen Marktinteressen gesteuert. Wer eine Flasche Wein trinkt, hat die Möglichkeit, sich darüber zu äussern, zu bloggen und seinen Kommentar in die weiten Sphären des Internets zu zwitschern – Facebook, Twitter und allen anderen neuen Errungenschaften der Social Media sei Dank. Ob dieser ungefilterten Datenfülle kann einem schon manchmal der Schädel brummen, wie nach einem schlechten Wein.

Zwischendurch ist eine Einordnung hilfreich. Seit über drei Jahren haben Leser und Nutzer der Internetseite [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller) die Möglichkeit, mir eine Frage zu einem Thema aus der grossen Welt des Weines zu stellen. Ich wähle jeweils eine interessante Frage aus und versuche, eine möglichst nachvollziehbare Antwort zu verfassen. Die Rubrik stösst weiterhin auf reges Interesse. Daher bin ich mit dem Buchverlag NZZ Libro auf die Idee gekommen, die spannendsten Beiträge für ein Büchlein zusammenzutragen. 100 und eine Frage habe ich nach Themen geordnet und grösstenteils neu und umfassender beantwortet. Zu den jeweiligen Kapiteln und zu ausgewählten Themen hat mein Kollege Philipp Luder, Zeichnungs- und Werklehrer am Gymnasium in Bülach, witzige, zum Schmunzeln anregende Illustrationen geliefert.

Trotz der rasanten Fortschritte in der digitalen Welt sind wir vom Charme des bedruckten Papiers überzeugt. So soll diese Sammlung, die durchaus auch subjektive Gedanken enthält, eine kleine Hilfe für Ihren Weinalltag sein und Ihnen das vielfältige wie faszinierende önologische Universum etwas näherbringen – über den Tag und das flüchtige Internet hinaus.



WEINBERG

## **Bedeutung hohe Öchslegrade einen guten Jahrgang?**

*B. L. aus Z. fragt, ob der Zusammenhang zwischen einem guten Jahrgang und den entsprechenden Öchslegraden wirklich so einfach und linear sei, wie es die vielen Berichte weismachen wollen. Ist nicht vielmehr ein ideales Jahr ein ausgeglichenes? Er könne sich nicht vorstellen, dass die ganze Komplexität und die Nuancen eines guten Weines in einer Zuckerkennzahl Platz haben sollen.*

Wer die Jahrgangsberichte liest, dem fällt auf, dass stets auf die Öchslewerte hingewiesen wird. Ja, es existiert gar so etwas wie eine Manie. Das Mostgewicht gibt einen Hinweis darauf, wie reif die Trauben geerntet wurden. Das System beruht darauf, dass ein Liter Most wegen des darin enthaltenen Zuckers schwerer ist als ein Liter Wasser, also mehr als 1000 Gramm wiegt. Wiegt ein Liter zum Beispiel 1080 Gramm, so beträgt das Mostgewicht 80 Öchsle. Je höher dieser Wert ausfällt, desto höher wird der Alkoholgehalt nach der Gärung ausfallen.

Viele Weinliebhaber und -kritiker gehen von der irrtümlichen Meinung aus, dass ein höherer Öchslegehalt automatisch einen qualitativ besseren Wein bedeutet. Ich erinnere an den Jahrgang 2003, der Rekordzahlen hervorbrachte, eine Folge des langen und heißen Sommers. Der vermeintliche Jahrhundert-Jahrgang entpuppte sich nach wenigen Jahren als durchschnittlich. Viele Weine waren zu alkoholisch, zu üppig, zu unharmonisch. Ein Pinot noir aus der Bündner Herrschaft mit 14,5 oder 15 Prozent beispielsweise ist untypisch für diese Region.

Ich streite nicht ab, dass der Zuckergehalt ein wichtiges Kriterium für die Beurteilung der Weine darstellt. Ebenso bedeutend ist die sogenannte physiologische Reife der Traube. Unter dem Begriff sind die Farbe der Schale, der Reifezustand der Traubenkerne und der Geschmack der Phenole zu verstehen. Dem Winzer obliegt es, den idealen Lesezeitpunkt zu erwischen. Dieser ist dann erreicht, wenn möglichst viele der Komponenten den

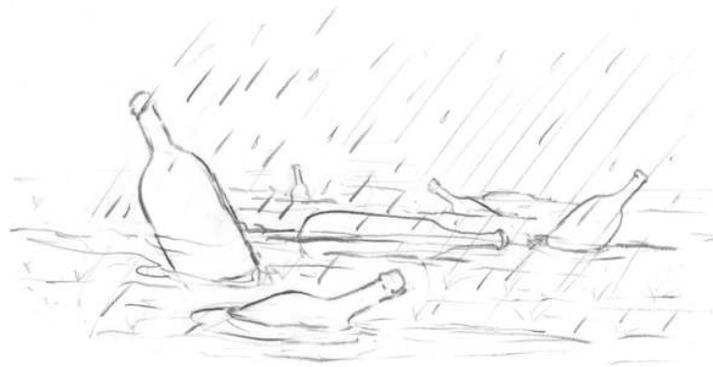
optimalen Zustand erreicht haben. Falls einzelne nicht stimmen, leidet die Weinqualität.

Die Tendenz geht zu alkoholhaltigeren Weinen. Um der Klimaerwärmung entgegenzusteuern, werden die Weinbauern gezwungen sein, mehr Trauben hängen zu lassen, sofern sie etwas leichtere Gewächse erzeugen wollen.

## **Leidet die Weinqualität nach einem verregneten Sommer?**

*T. T. aus S. will wissen, weshalb ein verregneter Sommer einen solch negativen Einfluss auf die Qualität der Weine habe. Sie erwähnt als Beispiel den Jahrgang 1992, der in vielen Anbaugebieten ziemlich garstige Gewächse hervorgebracht habe.*

**W**ein lässt sich nur in bestimmten Klimazonen anbauen. Das Klima spielt denn auch eine wichtige Rolle für die Stilistik der edlen Tropfen, die aus einer bestimmten Gegend stammen. Temperatur, Sonnenschein und Niederschläge prägen die Qualität ebenso. 1992 ist in vielen Gebieten der Wein misslungen, etwa im Bordeaux oder in der Toskana. Viel Regen führt zu einer zu starken Vegetation und einem schlechten sogenannten Laubdach-Mikroklima. Zudem bewirken häufige Niederschläge, dass sich die Nässe auf empfindlichen Böden staut. Letztere müssen durchlässig sein, damit das Wasser abfließen kann. Je tiefer die Reben wurzeln können, umso mehr Mineralien können sie aufnehmen und damit die Qualität der Trauben positiv beeinflussen.



Regenfälle während der Reifezeit haben weitere negative Auswirkungen. Der Saft in den Trauben wird verwässert. Die Beeren reifen schlecht aus. Auch kurz vor der Lese schadet zu viel Regen. Die Beeren platzen auf, die Gefahr von Pilzinfektionen steigt stark an. Generell schadet der Regen dem Weinbau nicht. Allerdings können sich Fachleute nicht über die optimalen

Mengen einigen. Als Faustregel gilt: Die besten Weine der Welt kommen aus einem eher kühlen bis gemässigten Klima mit gleichmässigen sommerlichen Niederschlägen.

## **Erbringen alte Rebstöcke einen besseren Wein?**

*H. J. H. aus T. fragt, wie sich das Alter der Rebstöcke auf Menge und Qualität der Trauben respektive den Wein auswirke. Gibt es Unterschiede zwischen den einzelnen Rebsorten? Ihm sei aufgefallen, dass ein Wein oft damit beworben werde. Wein von alten Rebstöcken sei offensichtlich ein sehr gutes Verkaufsargument. Der Leser könne aber nicht beurteilen, ob er damit an der Nase herumgeführt werde.*

**P**roduzenten und Händler erfinden stets neue Marketingtricks, um ihre Weine zu verkaufen. «Vieilles Vignes», also «alte Rebstöcke», tönt immer gut. Es lässt sich nicht abstreiten, dass das Alter der Rebe direkte qualitative Auswirkungen auf einen Wein hat. Je älter die Anlagen sind, desto weniger Trauben hängen am Stock. Damit nimmt die Konzentration der vorhandenen Inhaltsstoffe in den Beeren zu. Trauben von jungen Rebstöcken wandern oft direkt in Tischweine. Bekannte Güter aus dem Bordelais haben einen Zweitwein geschaffen, damit der Grand Cru Classé qualitativ besser ausfällt.

Allerdings glauben nicht wenige Experten, dass junge Weingärten in den ersten Erntejahren die höchste Qualität liefern, wohl darum, weil die Erträge in diesem Stadium ebenfalls bescheiden sind. Das Argument ist nicht ganz von der Hand zu weisen. Dies beweist ein Beispiel. 1976 hatte jene weltberühmte Degustation in Paris stattgefunden, an der Weine aus der Neuen Welt gegen Vertreter aus Europa antraten. Bei den Roten gewann völlig überraschend der Cabernet Sauvignon 1973 der kalifornischen Kellerei Stag's Leap Wine Cellars. Es handelte sich um die erste Abfüllung. Und die Reben waren gerade einmal drei Jahre alt respektive jung. Die hochkarätigen Bordeaux, wie zum Beispiel Château Mouton Rothschild 1970, hatten das Nachsehen. Cabernet-Sauvignon-Rebstöcke können gut und gerne 50 Jahre alt werden und immer noch einen (kleinen) Ertrag abwerfen. Andere Sorten schaffen problemlos einige Jährchen mehr. So existieren in Australien über